



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## CİĞERLİ ÇORBA

150 gr. ciğer  
2 soğan  
2 çorba kaşığı margarin  
1/2 demet maydanoz  
tuz  
karabiber  
1 litre et suyu  
1/2 bardak ayçiçeği yağı

Margarini tavada kızdırın. İnce ince kıyılmış soğanı, bu yağda hafifçe kavurun. Maydanozu ince ince kıyın. Soğana ilave edip soğutun. Ayçiçeği yağını tavada kızdırın. Küçük parçalar halinde kesilmiş ciğerleri bu yağda hafifçe kavurun. Ciğerleri süzerek yağdan çıkarın. Soğanlı karışımı bir tencereye alın. Buna ciğerleri ve et suyunu ilave edin. Tuzu, karabiberi ekleyin. 20 dakika kaynatın.

[ML® Erişmeli Ciğer Çorbası için tıklayın](#)

---